FICHE TECHNIQUE
HORTICULTURE

COMMANDE N° 03-082

SEPTEMBRE 2003

AGDEX 206/11

Ontario Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

TABLEAU DE LA PRODUCTION FRUITIÈRE EN ONTARIO

J. Gardner, K. Slingerland, P. Fisher

(En remplacement de la fiche technique du MAAO intitulée *Données sur la culture fruitière en Ontario*, commande n° 00-074)

Certaines régions de l'Ontario bénéficient d'une combinaison unique de conditions climatiques, géographiques et pédologiques qui permettent la production d'un large éventail de fruits de qualité supérieure. Les régions possédant le climat et le sol les mieux adaptés à la culture des espèces fruitières correspondent aux zones ombrées de la carte qui se trouve à la fin de la présente fiche technique. Outre les pommes et les pêches, les fruiticulteurs de l'Ontario produisent du raisin, des poires, des nectarines, des abricots, des prunes, des pruneaux, des cerises, des framboises, des fraises et des bleuets. Depuis quelques années, certains produisent aussi plusieurs autres fruits moins courants comme l'amélanche ou plus exotiques comme le kiwi rustique (*Actinidia arguta*), mais en faible quantité.

Les exploitations fruitières commerciales de l'Ontario produisent annuellement plus de 450 900 tonnes de fruits sur une superficie de 25 294 hectares. La valeur totale à la ferme de cette production dépasse les 225 millions de dollars.

Cette fiche technique s'intéresse aux fruits dont l'importance économique est la plus grande pour les producteurs ontariens. Ce sont les fruits de verger : pomme, poire, pêche, prune, cerise et nectarine; les petits fruits : fraise, framboise, groseille à grappe et groseille à maquereau; le raisin.

LA POMICULTURE EN ONTARIO

Climat, géographie et sols

En Ontario, la culture des pommes se concentre dans les régions qui bordent le lac Ontario, le lac Huron et la baie Georgienne. C'est principalement grâce à la présence de ces vastes étendues d'eau profonde que la pomme est une des productions fruitières les plus importantes en Ontario, par la quantité et la diversité. En effet, la température de l'eau des lacs évolue lentement, ce qui modère les fluctuations de la température de l'atmosphère aux abords des lacs. Le risque de gelées tardives au printemps et de gelées hâtives à l'automne s'en trouve réduit, et la saison de végétation est prolongée d'autant.

L'escarpement du Niagara contribue également à créer dans de nombreuses zones les conditions favorables à la culture des pommes. Cette haute muraille agit comme une barrière protectrice en retenant les masses d'air adouci par les lacs au-dessus d'un territoire peu étendu, certes, mais productif.

En outre, ces régions possèdent un large éventail de sols fertiles, allant des loams sableux aux sols argileux, qui sont tout indiqués pour la culture des pommiers.

Dimension économique

La culture des fruits en Ontario est une activité exigeante tant en main-d'œuvre qu'en capital. L'investissement à consentir au moment de la création d'un verger peut dépasser 25 000 dollars par hectare (10 000 $ par acre). Le rendement de cet investissement est aléatoire et dépend dans une grande mesure de la place occupée sur le marché par le cultivar utilisé ou par le producteur en particulier. En moyenne, les coûts annuels de production sont de l'ordre de 8 500–10 000 dollars à l'hectare (3 500–4 000 dollars à l'acre). En Ontario, les producteurs des principales cultures fruitières peuvent se prévaloir de programmes d'assurance-récolte et autres programmes de protection du revenu agricole qui les aident à gérer les risques de production. Dans le cas des fruits de verger, le producteur peut s'attendre à des frais fixes annuels de 60 %, qu'il ait ou non des fruits à récolter.

Production, variétés et rendements

Ces dernières années, la production de pommes s'est établie en moyenne à 0,25 million de tonnes métriques, soit 13,7 millions de boisseaux. Un million de tonnes

métriques équivaut à 53 millions de boisseaux. La liste ci-dessous indique les variétés de pommes cultivées en Ontario et leur part approximative dans la production totale :

Cortland – 0,5 %
Gala – 1 %
Jonagold – 1 %
Golden Delicious – 1 %
Spartan – 1,8 %
Mutsu – 2 %
Idared – 7 %
Northern Spy – 10 %
Red Delicious – 12 %
Empire – 19 %
McIntosh – 27 %
Autres – cultivars hâtifs et tardifs – 17,7 %

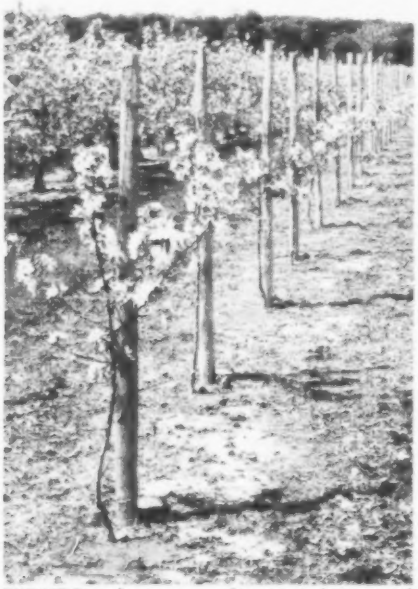


FIGURE 1. Le verger de pommiers moderne est caractérisé par un nombre plus élevé d'arbres par unité de surface, la densité de plantation étant généralement de 1 000 –1 500 arbres/hectare (400–600 arbres/acre). À cause des sommes importantes qui sont investies dans la création du verger, il est impératif que celui-ci rapporte rapidement. L'utilisation de jeunes arbres de pépinière de grande qualité est donc indispensable pour partir du bon pied.

Les producteurs

On dénombre environ 700 producteurs de pommes en Ontario. Leurs vergers font en moyenne 8 hectares (20 acres), mais certains plus de 40 hectares (100 acres). Grâce aux techniques modernes, l'efficacité des producteurs ontariens est en progrès constant. Les vieux vergers peuplés de pommiers de haute tige cèdent progressivement la place aux vergers de haute densité, peuplés de pommiers nains ou demi-nains. Cette augmentation du nombre d'arbres par unité de surface permet une exploitation plus efficace et rentable du verger. En Ontario, la tendance est à la création de vergers piétons, c'est-à-dire de vergers où les travaux peuvent être effectués avec un minimum de recours aux échelles.

D'après les récentes estimations relatives à la superficie des pommeraies de la province, le nombre des producteurs qui exploitent au moins 4 hectares (> 10 acres) de pommiers s'établit à 400 et la superficie totale qu'ils exploitent à quelque 6 500 hectares (16 000 acres).

Les producteurs mettent également en œuvre des techniques d'entreposage améliorées qui permettent aux consommateurs de savourer toute l'année des pommes de qualité récoltées en Ontario.

Mise en marché

La moitié environ des pommes de l'Ontario est écoulée sur le marché du frais. L'autre moitié est envoyée aux conserveries. De la quantité écoulée sur le marché du frais, les trois quarts transitent par des entreprises de conditionnement qui les redistribuent aux magasins d'alimentation. Les vergers ouverts à la libre cueillette, les marchés de producteurs et les éventaires routiers vendent principalement des pommes produites sur place.

Quatre-vingt-dix pour cent des pommes envoyées aux conserveries servent à la fabrication de jus. Le reste sert à la fabrication de compotes, de tranches de pommes et de garnitures de tartes. Les McIntosh sont surtout utilisées pour la fabrication du jus et les Northern Spy pour les garnitures de tartes.

La plupart des entreprises de conditionnement distribuent les pommes sous la marque de commerce Orchard Crisp. Toutes les pommes Orchard Crisp proviennent de l'Ontario et répondent à des normes de qualité rigoureuses.

La récolte de pommes en Ontario représente une valeur à la production, ou valeur à la ferme, d'environ 85 millions de dollars par année. Dix pour cent environ de cette récolte est exportée dans des pays comme les États-Unis, qui est le plus gros importateur, absorbant 65 % de nos exportations totales de pommes, et le Royaume-Uni, qui en reçoit environ 30 %.

On peut trouver les statistiques complètes du secteur ontarien de la pomme sur le site Web du MAAO à www.gov.on.ca/omaf/french/stats/hort/index.html

Organisation et structure du secteur de la pomme

En juin 2003, la province a officiellement sanctionné la mise sur pied du nouvel organisme provincial, les Ontario Apple Growers (OAG), qui est chargé de fournir des services aux producteurs et aux autres inter-

venants du secteur. Ses cinq domaines d'action clés sont les relations avec le gouvernement, l'information des producteurs, la recherche et le développement, l'établissement des prix du jus de pommes et la promotion. Les bureaux du nouvel organisme sont hébergés dans les locaux de la Grape and Tender Fruit (Ontario) Ltd., à la station de Vineland. Son plan de commercialisation vise la production de tous les vergers commerciaux comptant au moins 4 hectares de pommiers (> 10 acres). Les producteurs adhérents versent chaque année à l'organisme des droits de permis s'élevant à 20.00 $ de l'acre.

LA CULTURE DU RAISIN ET DES FRUITS TENDRES EN ONTARIO

Au Canada, la production commerciale à grande échelle du raisin de cuve et des fruits tendres n'est possible qu'en Ontario et en Colombie-Britannique. On entend par fruits tendres les pêches et les nectarines, les poires, les cerises sucrées et les cerises acides, les prunes et les abricots. En ce qui concerne la vigne, les cépages cultivés comprennent des labruscas indigènes, pour la fabrication de jus et la vente en frais, des hybrides français et des types *Vitis vinifera*, pour la fabrication de vins.

En Ontario, la culture des fruits tendres et de la vigne se concentre dans deux grandes régions. La plus étendue et la plus importante se trouve dans la péninsule du Niagara, sous l'escarpement de même nom. Le principal terroir fruitier est une frange étroite de 45 km de long qui borde la rive sud du lac Ontario jusqu'à Niagara-on-the-Lake. Au centre de la péninsule, aux environs de Pelham, un petit secteur se prête également à la culture des fruits tendres comme les pêches, les cerises, les poires et les prunes.

Les isothermes et la topographie sont également propices à la culture de diverses espèces de fruits tendres sur la partie de la rive du lac Huron qui s'étend de Goderich au comté de Lambton. Sur une carte, une isotherme est une courbe qui relie les points de la surface de la terre qui ont la même température moyenne ou qui sont à la même température à un moment donné.

La deuxième région de culture fruitière, formée par les comtés d'Essex et Kent, à l'extrême sud de la province, bénéficie de la plus longue saison de végétation en Ontario.

Climat, géographie et sols

La région de la péninsule du Niagara qui est située sous l'escarpement du Niagara jouit d'un climat tempéré grâce à ses deux frontières naturelles — le lac Ontario et l'escarpement. Le lac Ontario exerce une influence majeure sur le climat de la région parce qu'il absorbe, durant l'été, une somme colossale d'énergie thermique qu'il restitue lentement durant l'hiver, tant qu'il n'est pas envahi par les glaces. La brise qui descend de l'escarpement du Niagara sur les rives du lac crée un remous qui tire dans son sillage l'air plus chaud des couches d'inversion situées plus haut. Ce brassage réduit les fluctuations de température en réchauffant les vents qui arrivent des lacs en hiver et en rafraîchissant les vents qui descendent vers les rives en été. Cet effet modérateur est important, puisque, dans la région, le mercure tombe rarement au-dessous de –18 °C l'hiver et dépasse exceptionnellement 30 °C l'été.

Grâce à ce phénomène climatique, les boutons à fruits se développent plus tardivement au printemps et sont donc moins menacés par les gelées printanières. La première gelée automnale est également retardée, ce qui prolonge la saison de végétation et augmente la somme des unités thermiques en arrière-saison.

Dans la région de la péninsule du Niagara qui est située au pied de l'escarpement, les sols sont également favorables au bon développement des arbres fruitiers. Ils vont des sols sablonneux ou caillouteux qui se drainent bien aux sols limoneux et aux loams argileux hydromorphes. Les sols sablonneux et caillouteux se trouvent principalement au bord du lac Ontario, le long de la rivière Niagara et autour de Pelham; ils conviennent à la culture des pêches, des nectarines, des cerises, des abricots et des petits fruits. Les sols limoneux et les loams argileux se prêtent mieux quant à eux à la culture de la vigne, des poires, des prunes et des pommes.

Dans les comtés d'Essex et Kent, le voisinage du lac Érié tempère les froids hivernaux. Le lac Érié est peu profond comparativement aux autres grands lacs et, certains années, il gèle par endroits. Or, quand il est gelé, le lac perd son effet modérateur sur le climat. À la fréquence approximative d'une fois tous les dix ans, le comtés d'Essex et Kent connaissent en hiver une forte chute de la température qui peut causer de sérieux dommages aux arbres à fruits tendres et à la vigne.

Production

La culture du raisin et des fruits tendres rapporte chaque année à la région quelque 100 millions de dollars qui se ventilent approximativement ainsi : 60 millions de dollars de raisin de table et de transformation, 22 millions de dollars de pêches de table et de transformation, et 18 millions de dollars de divers autres fruits de verger tendres. L'Ontario compte plus de 900 producteurs de fruits à chair tendre, dont la majorité exploitent des vergers de moins de 20 hectares. Par contre, environ

20 % des producteurs produisent 80 % de la valeur totale de production.

La péninsule du Niagara produit un très grand pourcentage des fruits de l'Ontario : plus de 94 % du raisin, 90 % des pêches, nectarines et abricots, 80 % des prunes, 75 % des cerises sucrées, 72 % des poires et 60 % des cerises acides. En ce qui concerne la vigne, les surfaces plantées en cépages nobles ont fortement augmenté ces dernières années pour répondre à la demande de vins fins. Dans la région du Niagara, une partie des surfaces en arbres à fruits tendres et la majorité des surfaces en pommiers ont été converties en vignes.

FIGURE 2. La culture des fruits de verger demande beaucoup de main-d'œuvre. Dans les nouveaux vergers de pêchers de l'Ontario, les arbres sont conduits selon le système de l'axe central. Cette méthode améliore l'efficacité d'exploitation du verger, car l'essentiel des travaux de taille des arbres, d'éclaircissage des fruits et de cueillette peut se faire sans échelles.

Les producteurs des comtés d'Essex et Kent produisent tous les types de fruits tendres et de raisin. L'île Pelee, territoire le plus méridional du Canada, possède l'une des plus fortes concentrations de vignes constituées de *Vitis vinifera*.

Une nouvelle zone de production de cerises acides s'est développée dans les comtés de Haldimand-Norfolk et représente 25 % de la production de la province. La partie du comté de Prince Edward qui longe la baie de Quinte voit se développer la culture de la vigne, mais les essais doivent s'y poursuivre, à cause des hivers froids et de la brièveté de la saison de végétation.

Structure de mise en marché et organisation de producteurs

La Commission ontarienne de commercialisation des fruits tendres est une organisation de producteurs qui se charge d'assurer la mise en marché et la promotion des produits, d'établir les prix, d'appuyer la recherche et d'étudier les questions d'actualité.

Les Grape Growers of Ontario, qui regroupe les viticulteurs de la province, se consacre à la promotion et à la commercialisation du raisin, à l'établissement des prix, au soutien à la recherche et à l'étude des questions d'actualité.

La viticulture en Ontario

Plus de 85 % de tous les vins canadiens sont produits sur 7 000 hectares de vignes dans la péninsule du Niagara, le sud-ouest de l'Ontario et le comté de Prince Edward. Les cépages *Vitis vinifera* représentent approximativement 55 % de la production de l'Ontario, une proportion qui s'élève chaque année. Les hybrides français représentent 25 % du volume produit et les cépages *labrusca*, 20 %.

L'Ontario produit de nombreux vins dont la qualité est reconnue dans le monde entier.

- Les vins de l'Ontario représentent 40 % du marché du vin en Ontario.
- L'Ontario compte plus de 50 caves de vinification et il s'en crée de nouvelles chaque année.
- La culture de la vigne engendre 12 000 emplois, à plein temps et saisonniers.
- Les viticulteurs de l'Ontario prennent leur place sur les marchés extérieurs et exportent du vin dans des pays comme le Royaume-Uni, le Japon et les États-Unis.
- Des vins de fruits fins, fabriqués avec d'autres fruits que le raisin, sont également vendus un peu partout en Ontario.

La culture des petits fruits en Ontario

Les petits fruits occupent une place importante dans la production fruitière et leur culture peut être entreprise avec succès dans de nombreuses régions de l'Ontario. La production de petits fruits représente une valeur à la ferme de 20 millions de dollars chaque année. La constance de la demande des consommateurs en fait une activité rentable. Comme bien d'autres cultures de valeur élevée, les petits fruits exigent beaucoup de main-d'œuvre et sont d'une rentabilité très aléatoire. À cause de leur extrême fragilité, leur commercialisation est contraignante et risquée. La production de petits fruits réclame une attention de tous les instants : de la planification et de l'installation des plants à la cueillette, en passant par l'entretien de la culture et la lutte

antiparasitaire, sans oublier le transfert rapide des fruits cueillis en chambre froide puis vers les points de vente.

Les fraises, les framboises et les bleuets se cultivent un peu partout dans la province, mais surtout au voisinage des grands centres urbains. Dans la plupart des cas, la proximité d'un bassin de main-d'œuvre et de consommateurs suffisamment important est la condition essentielle de la réussite d'une exploitation de petits fruits. La cueillette est principalement faite à la main et les fruits une fois cueillis sont extrêmement périssables. On les cultive en général sur les meilleures terres agricoles, car leur rendement optimal exige un excellent drainage et un taux élevé de matière organique. Par ailleurs, la culture des bleuets n'est possible que sur les sols acides, le pH idéal se situant entre 4,5 et 5.

FIGURE 3. En Ontario, les fraises sont le plus souvent cultivées selon la méthode des rangs nattés. Pendant l'hiver, on recouvre les rangs de paille de blé que l'on retire normalement à la fin d'avril.

Les plants de petits fruits sont produits par voie végétative à partir de stolons, de boutures ou de drageons. Dans les cultures de petits fruits, le risque de propagation de maladies par l'intermédiaire des jeunes plants est donc élevé. Au moment de créer une plantation, il est important de se procurer des plants dans une pépinière qui applique un programme de multiplication certifié ou agréé. Il existe en Ontario trois établissements qui produisent des plants de petits fruits en se conformant à un programme agréé.

Fraises : Quelque 1 600 hectares (4 000 acres) de fraises sont récoltés chaque année. La plupart des producteurs font la culture des fraises sur des petites surfaces, en complément à d'autres cultures. Les exploitations qui comptent au moins 4 hectares (> 10 acres) de fraisière en production représentent moins de 20 % du nombre total, mais elles produisent plus de 70 % de toute la récolte de fraises de la province.

La plupart des producteurs cultivent les fraises selon le système des rangs nattés : les plants sont installés sur les rangs et se multiplient librement par stolons durant l'année de la plantation; les fraises sont récoltées durant les 2 à 4 années qui suivent. D'autres systèmes sont utilisés pour cultiver les variétés de juin et les variétés indifférentes à la photopériode, notamment la plasticulture. Dans ce système à peuplement dense, les plants sont mis en place sur des buttes ou billons recouverts d'un film plastique, et sont irrigués par un réseau goutte-à-goutte. Le fraisier est une des espèces herbacées vivaces la moins rustique. Dans la plupart des régions de l'Ontario, il est nécessaire de protéger les plants durant l'hiver par une couche de paille.

Les fraises sont en majorité cueillies à la main par les clients dans les fraisières qui offrent l'autocueillette, ou par des cueilleurs, et elles sont vendues sur place, dans des points de vente locaux ou des marchés de producteurs. Les fraisières de grande envergure approvisionnent les grands marchés de détail. Un petit pourcentage du volume total prend le chemin des établissements de transformation.

FIGURE 4. Cueillette des fraises Jewel. Ce cultivar de moyenne saison, productif, donne de gros fruits fermes, rouge foncé. Jewel est le cultivar tout indiqué pour les fraisières installées sur sol lourd et ouvertes à l'autocueillette ou écoulant leurs fruits sur le marché du frais. Il a été créé en 1985 par la NYSAES de Geneva, dans l'État de New York.

Fruits de ronce : Les fruits de ronce comprennent les framboises rouges, les framboises noires, les mûres et leurs hybrides telles que les mûres-framboises de Tay, de Logan et ou de Boysen. Les framboises rouges sont

de loin le fruit de ronce le plus cultivé. L'Ontario compte quelque 405 hectares (1 000 acres) de framboisiers dont les fruits sont vendus frais sur place ou dans les marchés de producteurs locaux. Les coûts de production élevés, la difficulté à trouver des cueilleurs et la très courte durée de conservation du fruit sont les facteurs qui limitent l'offre de framboises en Ontario.

Les cultivars utilisés varient selon le climat local et la rigueur des hivers. Des cultivars de framboises rouges d'été (Boyne) résistants à l'hiver sont cultivés un peu partout en Ontario. Par contre, c'est seulement dans les parties les plus chaudes du sud-ouest de l'Ontario et de la région du Niagara qu'il est possible de cultiver les cultivars de mûres et de framboises rouges à gros fruits, de grande qualité, qui sont capables de supporter un long transport.

Des cultivars de framboises d'arrière-saison, qui fructifient sur les tiges de l'année, sont également cultivés. Leur production est abrégée par les premières gelées. Mais la popularité de ce type de framboisiers est grandissante grâce à l'apparition sur le marché de cultivars à maturité moins tardive.

Bleuets : Les bleuets en corymbe sont cultivés sur environ 200 hectares (500 acres), principalement dans le sud de l'Ontario, dans les secteurs où les sols sont légers et le climat tempéré par les Grands Lacs. Les bleuets nains sont également cultivés, mais à plus petite échelle. Par contre, le gros du volume des bleuets nains provient de peuplements naturels, aménagés ou non. Les bleuets nains poussent à l'état sauvage dans le nord ou l'est de l'Ontario, régions où les sols, formés à partir du Bouclier canadien, sont foncièrement plus acides que les sols calcaires du sud de l'Ontario.

La majorité des bleuets sont récoltés à la main par les clients dans les exploitations organisées pour l'autocueillette, ou par des cueilleurs, et sont vendus sur les marchés locaux. Un petit pourcentage des bleuetières est récolté à la machine.

Autres petits fruits : En Ontario, la surface totale consacrée aux groseilles à grappe, aux groseilles à maquereau et aux cassis n'atteint pas 40 hectares (100 acres). Ces fruits sont vendus dans les marchés de producteurs locaux ou servent à la fabrication de vins de fantaisie et de confitures. Comme aucun établissement ne transforme les groseilles et les cassis, les chances de pouvoir commercialiser ces fruits à grande échelle sont minces. La rouille vésiculeuse du pin blanc est une maladie qui peut toucher les cassissiers, surtout dans les régions boisées de l'Ontario. L'apparition de nouveaux cultivars de cassis résistants à la maladie suscite un regain d'intérêt pour cette culture. En Ontario, la culture des canneberges est concentrée près de Bala. Cette espèce a des besoins spécifiques. Elle exige un sol acide ou tourbeux et une source d'eau fraîche abondante est nécessaire pour l'irrigation, la protection contre le gel et la récolte. D'autres fruits de petite taille, comme le kiwi rustique et l'amélanche ou saskatoon, sont également cultivés, mais ce ne sont pas des petits fruits au sens technique de ce terme. Leur culture n'est encore qu'au stade des essais préliminaires en Ontario et leur vente est tributaire des marchés spécialisés locaux.

Organisations de producteurs : L'Ontario Berry Growers Association fournit des services aux membres, notamment des ateliers éducatifs, un bulletin d'actualité et des documents de commercialisation. Elle aide au financement des recherches sur les petits fruits en Ontario et assume l'administration du programme ontarien de multiplication des plants de petits fruits. D'autres organisations de producteurs de petits fruits sont l'Eastern Ontario Berry Growers Association et l'Ontario Highbush Blueberry Growers Association. De nombreux producteurs sont membres de l'Ontario Farm Fresh Marketing Association, de la North American Strawberry Growers Association ou de la North American Bramble Growers Association. Pour de plus amples renseignements sur ces organisations ou pour savoir comment s'y affilier, appelez le Centre d'information agricole du MAAO au 1 877 424-1300.

LA LUTTE ANTIPARASITAIRE DANS LES CULTURES FRUITIÈRES DE L'ONTARIO

Les cultures fruitières peuvent être infectées par des organismes pathogènes et infestées par toutes sortes d'insectes. Pour mieux combattre ces ennemis, de nombreux producteurs de fruits de l'Ontario adhèrent à des programmes de lutte intégrée (LI). Encadrés par des praticiens rompus à cette technique et par des phytotechniciens, ils se familiarisent avec la panoplie des méthodes de lutte (horticoles, biologiques et chimiques) permettant de faire échec aux ennemis des cultures. Ils reçoivent aussi des conseils sur les méthodes à appliquer et les calendriers à suivre pour réaliser les traitements pesticides avec efficacité et sécurité, en perturbant le moins possible les équilibres naturels.

On contrôle rigoureusement tous les produits utilisés sur les cultures pour vérifier leur efficacité et pour s'assurer que les risques liés à leur emploi restent dans les limites acceptées. Une spécialité phytosanitaire qui n'a pas d'abord été homologuée ne peut être utilisée. Toute

personne utilisant des pesticides doit avoir été formée et certifiée en Ontario.

Dans plusieurs régions de la province, les producteurs de fruits se regroupent durant chaque saison de végétation pour embaucher des dépisteurs (d'ordinaire des étudiants) qui vont dans les vergers observer les niveaux d'activité des ennemis des cultures. Ces dépisteurs sont en contact régulier avec les professionnels du domaine des cultures.

Grâce à toutes ces mesures, de nombreux fruiticulteurs sont parvenus à réduire de moitié leur utilisation totale de pesticides au cours des dernières années. Dans de nombreux cas, ils utilisent des programmes de lutte axés sur la réduction des risques posés par l'utilisation des pesticides.

LES TENDANCES DE LA PRODUCTION FRUITIÈRE ET DE LA COMMERCIALISATION

La production et la commercialisation des fruits étant de plus en plus abordées sous l'angle de la mondialisation, plusieurs tendances se dégagent un peu partout dans le monde : des efforts accrus pour protéger les cultivars par des brevets d'obtenteur et la vente des fruits sous marque commerciale. Ces tendances ont favorisé l'émergence des « cultivars de club », c'est-à-dire des cultivars dont la surface en production est contingentée et qui ne peuvent être cultivés que par ceux qui sont qualifiés ou qui achètent les droits de culture. L'offre d'un cultivar est souvent régulée de façon à la faire correspondre à la demande et à assurer un certain rendement aux partenaires engagés dans la production, ce qui assure la stabilité des prix.

On distingue d'autres tendances comme la création de divers programmes d'assurance de la qualité et de la salubrité des aliments comme le HACCP. La possibilité de vendre des fruits sur les marchés mondiaux dépend parfois du statut du groupe de producteurs et de la traçabilité de ses produits. Les acheteurs peuvent exiger divers types de documents pour certifier ou protéger un procédé de production ou de commercialisation.

La gestion par catégories est un terme qui a récemment fait son entrée dans le commerce des fruits et des légumes frais. Les grands détaillants achètent désormais des catégories définies de produits dans le monde entier et pendant toute l'année.

Les consommateurs se sont habitués à voir les magasins leur offrir, tout au long de l'année, des catégories de fruits basées sur le cultivar ou le type. Ainsi, ils peuvent trouver toute l'année des cultivars comme la pomme Royal Gala, la poire Bartlett et des produits comme les fraises fraiches. Cet approvisionnement est largement dissocié de la production géographique locale. Les marchés frais de l'Ontario, dont celui de la grande région de Toronto, sont courtisés par les exportateurs de l'extérieur de l'Ontario et du Canada.

L'intensification des cultures est une autre des tendances notables. Elle implique des densités de plantation plus élevées, une meilleure maitrise du risque inhérent à l'investissement par le recours à certaines pratiques culturales comme l'irrigation. Cette dernière peut être le moyen essentiel pour maitriser certains facteurs comme le refroidissement rapide des fruits à la cueillette, le taux de croissance des fruits, la gravité des épisodes de gel et l'apport des éléments fertilisants indispensables par la fertirrigation.

LA RECHERCHE ET LE DÉVELOPPEMENT EN ONTARIO

Le département de phytotechnie de l'Université de Guelph contribue à l'amélioration continue des cultures fruitières de l'Ontario en menant des recherches dans diverses disciplines. Le but de ces recherches est d'améliorer l'efficacité de la production, de la transformation et de la commercialisation. Les scientifiques s'appliquent à créer de nouveaux cultivars de fruits et à améliorer les méthodes de protection des cultures, d'entreposage des fruits et de soins postrécolte. Ces études visent les fruits de verger, les petits fruits et la vigne. Les recherches menées par l'Université de Guelph se déroulent aux lieux suivants :

- Campus Simcoe
  Route 3, 1283, chemin Blue Line N., C.P. 587,
  Simcoe (Ont.) N3Y 4N5

- Campus Vineland
  4890, avenuent L0R 2E0

La vigne et les petits fruits font l'objet de recherches d'envergure diverse en d'autres lieux de l'Ontario, y compris au Collège Niagara, à la Brock University (viticulture et œnologie), au Collège de Ridgetown et au Collège de Kemptville. La station d'AAC à Vineland joue un grand rôle dans la recherche sur les options de lutte contre les parasites et les maladies.

LA PRODUCTION FRUITIÈRE EN ONTARIO

Au dos de la présente fiche, vous trouverez une carte montrant les régions de production fruitière de l'Ontario.

1. **Essex-Kent :** Ces comtés qui forment l'extrême sud de la province jouissent de la plus longue saison de végétation. Les producteurs locaux profitent de cet avantage pour cultiver tous les types de fruits de verger, de petits fruits et de raisin. Cette production leur rapporte pour environ 9 millions de dollars.

2. **Huron-Érié :** Cette région est très diversifiée. La zone de production fruitière s'étend le long de la rive sud du lac Huron, se prolonge à l'est jusqu'aux environs de London et au sud jusqu'à la rive nord du lac Érié. Les comtés Huron-Érié sont surtout connus pour la production laitière ou les grandes cultures (telles que le maïs, le soya, les haricots blancs). Néanmoins, la production fruitière y occupe une place considérable, avec plus de 2 500 hectares de pommiers, de poiriers, de pêchers, de cerisiers et de pruniers. Les pommes sont au premier rang des cultures fruitières. La culture des petits fruits, sur plus de 200 hectares, est en augmentation pour répondre à la demande locale. Annuellement, il se produit dans la région Huron-Érié pour plus de 12 millions de dollars de fruits. Le gros de cette production est destiné à la consommation en frais, le solde étant envoyé aux conserveries.

3. **Norfolk-Brant :** Les pommes sont la principale espèce fruitière cultivée dans cette région, sur plus de 1 400 hectares. C'est à Simcoe qu'est installée l'une des plus grosses coopératives de pommes de l'Ontario. Ses entrepôts peuvent en contenir jusqu'à 1 million de boisseaux. Le climat tempéré du lac Érié et la fertilité des loams sablonneux font de la région un terroir propice à la culture des pommiers. On y trouve aussi de petites surfaces plantées en poiriers et en cerisiers à fruits acides. Quelques exploitations produisent des pêches, des nectarines et des cerises sucrées, principalement écoulées par des petits étals routiers. Les petits fruits se cultivent un peu partout dans la région et rapportent à leurs producteurs plus de 2 millions de dollars par an. Ils sont pour l'essentiel vendus en gros à des magasins de détail ou à des transformateurs. Le nombre des plantations ouvertes à l'autocueillette est en augmentation. Cette région est également bien connue pour sa production de plants de fraisiers et de framboisiers qu'elle vend chaque année par millions aux fruiticulteurs et aux jardineries.

4. **Niagara :** Cette région de l'Ontario est célèbre pour sa production de fruits tendres et de raisin. Bien que la péninsule du Niagara soit très étendue, le gros de la production fruitière s'y cantonne à une frange étroite bordant le lac Ontario, des chutes Niagara à Hamilton. Dans cette région, les fruits tendres et le raisin rapportent à leurs producteurs quelque 90 millions de dollars.

5. **Peel-Halton et York-Durham :** Située au nord, à l'ouest et à l'est de la grande région de Toronto, cette région produit des pommes, des fraises, des framboises et des poires. La majorité des plantations fruitières se trouvent dans les zones riveraines du lac Ontario où elles profitent du climat tempéré par les eaux du lac. La proximité de l'immense bassin de population de Toronto assure le succès des exploitations en autocueillette et des ventes directes sur les lieux de production. La récolte de pommes est estimée à plus de 10 millions de dollars annuellement dans cette région. Il s'y vend également des petits fruits pour une valeur de 3,2 millions de dollars.

6. **Quinte :** Située au bord du lac Ontario, près de Belleville, cette région comprend la partie sud des comtés de Hastings, Northumberland, Lennox et Addington, ainsi que la totalité du comté de Prince Edward (Picton). La région de Quinte doit à la proximité d'une vaste étendue d'eau profonde, le lac Ontario, de pouvoir abriter des cultures de fruits. La pomme est cultivée sur plus de 1 250 hectares et figure au premier rang des cultures fruitières, avec une valeur à la production annuelle de 7 millions de dollars. On trouve aussi des poires, des prunes et des cerises acides, mais à moins grande échelle, à cause du risque élevé de dégâts par les froids de l'hiver. Les petits fruits comme les fraises et les framboises occupent une place importante et rapportent aux producteurs, par année, plus de 1 million de dollars. La superficie consacrée à ces cultures augmente du fait de l'essor continu des activités dans les exploitations d'autocueillette.

7. **Vallée de l'Outaouais :** Un certain nombre d'espèces fruitières, telles que les pommes, les fraises, les framboises et les bleuets, sont cultivées à l'échelle commerciale dans cette région de l'est de l'Ontario qui fut le berceau de la pomme McIntosh. Autrefois, les rives du Saint-Laurent étaient considérées comme un terroir idéal pour la pomiculture. Malheureusement, une partie de ces terres ont été submergées lors de l'aménagement de la voie maritime du Saint-Laurent. Comme, en outre, la région est sujette à des hivers rigoureux, la culture des pommes a connu un certain déclin. Les deux principales cultures sont les pommes et les fraises, chacune rapportant plus de 2,5 millions de dollars chaque année à leurs producteurs. Les ventes de framboises rapportent plus de 600 000 dollars chaque année. Dans cette région,

la majorité de la récolte provient des fermes ouvertes à l'autocueillette.

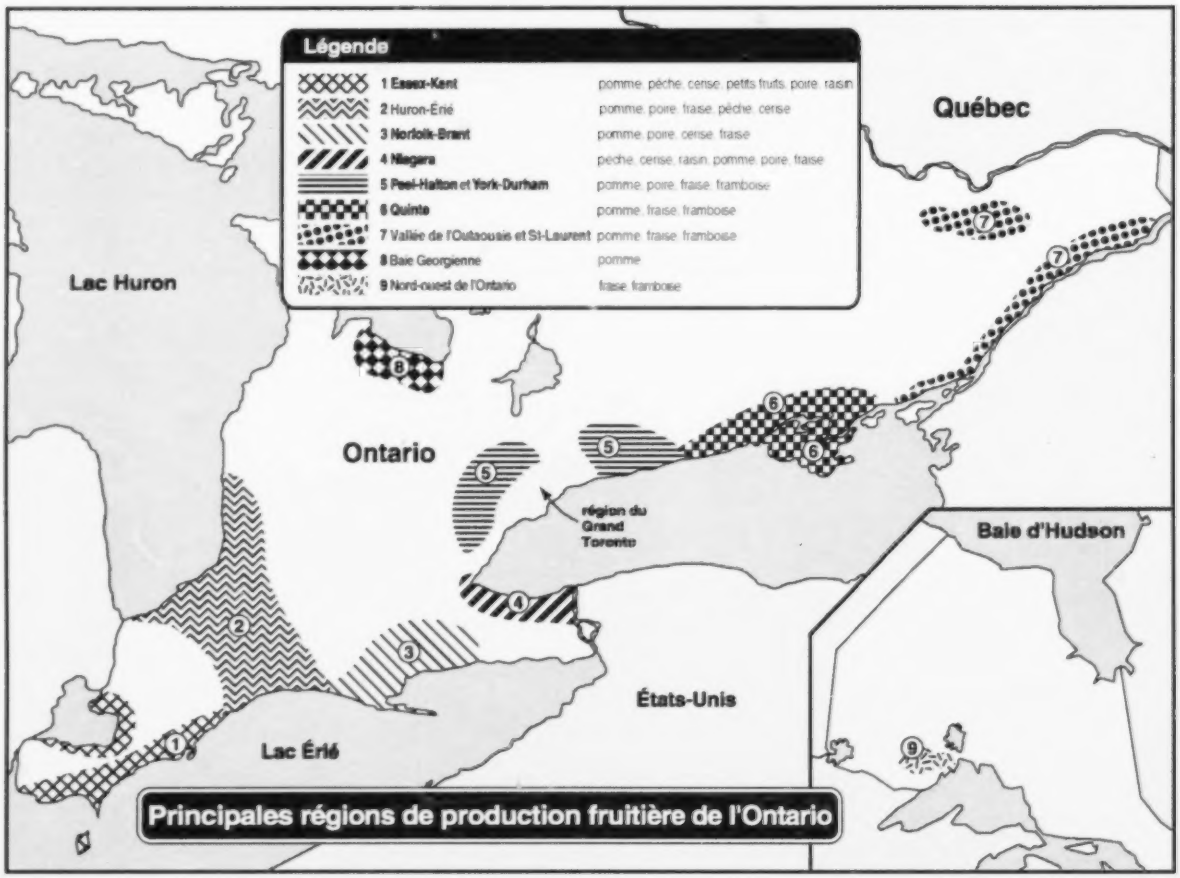
8. **Baie Georgienne :** La baie Georgienne est la région la plus septentrionale de l'Ontario où les pommes peuvent être cultivées. Les premières plantations de pommiers y sont créées en 1846. La région compte maintenant plus de 2 500 hectares de pommiers, répartis dans trois zones principales — la vallée de la Beaver, autour des villes de Thornbury et de Clarksburg, la zone de Meaford, et une troisième zone, juste au sud de Collingwood, qui comprend approximativement 400 hectares de vergers. Si la culture des fruits est possible dans cette région, c'est grâce à l'eau froide profonde de la baie de Nottawasaga. La température de l'eau de la baie évolue avec lenteur, ce qui atténue les fluctuations de la température de l'air et réduit les risques posés par les gelées printanières tardives et les gelées d'automne hâtives. La région est en outre protégée au sud par l'escarpement du Niagara, une haute barrière naturelle. Ces deux caractéristiques géographiques engendrent un climat spécial dans ce secteur peu étendu mais productif. D'après les chiffre récemment relevés, il s'y produit annuellement environ 3 millions de boisseaux de pommes, dont environ la moitié est conservée dans des entrepôts à atmosphère modifiée pour approvisionner les magasins toute l'année. La récolte de pommes rapporte annuellement 15 millions de dollars aux producteurs.

9. **Nord de l'Ontario** (région de Thunder Bay, Algoma et Nipissing) : La production fruitière est modeste dans cette région. Des petites parcelles de fraises et de framboises sont cultivées près des lacs et des cours d'eau. La brièveté de la saison de végétation et la rigueur des hivers limitent la production fruitière à ces deux espèces. Le gros de la production est récolté par les clients dans les exploitations en autocueillette et rapporte aux producteurs plus de 865 000 dollars annuellement.

Pour tout renseignement complémentaire, veuillez appeler le Centre d'information du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Ontario (MAAO) au 1 877 424-1300, ou visitez le site Web du MAAO à l'adresse : www.omaf.gov.on.ca.

Nous remercions le Secrétariat d'État pour sa contribution financière à la réalisation de la présente fiche technique.

L'édition révisée de la présente fiche technique a été rédigée et relue par : **John Gardner**, spécialiste des pommes, MAAO; **Ken Slingerland**, spécialiste des fruits tendres et du raisin, MAAO; **Pam Fisher**, spécialiste des petits fruits, MAAO. Y ont également contribué : **Neil Carter**, spécialiste de la LI dans les fruits tendres et le raisin; **Kathryn Carter**, spécialiste de la LI dans les pommes. Nous remercions également **Kevin Ker** et **Ken Wilson**, anciennement du MAAO.


Légende
1 Essex-Kent
pomme, pêche, cerise, petits fruits, poire, raisin
2 Huron-Érié
pomme, poire, fraise, pêche, cerise
3 Norfolk-Brant
pomme, poire, cerise, fraise
4 Niagara
pêche, cerise, raisin, pomme, poire, fraise
5 Peel-Halton et York-Durham
pomme, poire, fraise, framboise
6 Quinte
pomme, fraise, framboise
7 Vallée de l'Outaouais et St-Laurent
pomme, fraise, framboise
8 Baie Georgienne
pomme
9 Nord-ouest de l'Ontario
fraise, framboise
Québec
Lac Huron
Ontario
région du Grand Toronto
Baie d'Hudson
États-Unis
Lac Érié
Principales régions de production fruitière de l'Ontario

NOTES PERSONNELLES

Centre d'information agricole
1 877 424-1300
ag.info@omaf.gov.on.ca

www.omaf.gov.on.ca

POD
ISSN 1198-7138
Also available in English
(Order No. 03-081)

Ontario

01210100308 2